

# MENU TERROIR

ムニュー テロワール

¥10,000

Amuse bouche

アミューズブーシュ

Sea bream, Radish, Truffle

真鯛、ラディッシュ、トリュフ

Foie gras, Persimmon, Piment d'Espelette

フォアグラ、柿、ピマンデスプレット

Flatfish, Spinach, Rancio

平目、法蓮草、ランシオ

Kirishima black pork, Cèpe mushrooms, Potatoes

霧島黒豚、セップ茸、メークイン

Chestnut, Valrhona Guanaja, Blackcurrant

栗、ヴァローナ グアナラ、カシス

Coffee or Tea

コーヒーまたは紅茶

Prices are inclusive of consumption tax and subject to 15% service charge.

記載料金には消費税が含まれております。別途 15% のサービス料を頂戴します。

We welcome inquiries from customers who wish to know whether any meals contain particular ingredients for allergies and intolerances.

当レストランで提供する料理の原材料についてのご質問は、スタッフへお尋ねください。

# MENU PIERRE

ムニユ ピエール

¥15,000

Amuse bouche

アミューズブーシュ

Sea bream, Radish, Truffle

真鯛、ラディッシュ、トリュフ

Foie gras, Persimmon, Piment d'Espelette

フォアグラ、柿、ピマンデスペレット

Kirishima black pork, Taro, Mustard

霧島黒豚、里芋、マスタード

Flatfish, Spinach, Rancio

平目、法蓮草、ランシオ

Venison, Raspberry vinegar, Pepper

鹿、フランボワーズビネガー、胡椒

Chestnut, Valrhona Guanaja, Blackcurrant

栗、ヴァローナ グアナラ、カシス

Coffee or Tea

コーヒーまたは紅茶

Prices are inclusive of consumption tax and subject to 15% service charge.

記載料金には消費税が含まれております。別途15%のサービス料を頂戴します。

We welcome inquiries from customers who wish to know whether any meals contain particular ingredients for allergies and intolerances.

当レストランで提供する料理の原材料についてのご質問は、スタッフへお尋ねください。